



Le nostre proposte invernali

CHF

Vellutata di carciofi con pomodorini cherry

12.-

Artischocken Cremesuppe mit Kirschtomaten

Crème d'artichauts avec tomates cerises

Artichokes soup with cerry tomatoes

Riso "Loto" con cuori di carciofi

21.-

„Loto“ Reis mit Artischocken-Herzen,

Riz „Loto“ avec coeurs d'artichauts ,

„Loto“ rice with artichoke's hearts

**Tris di carciofi ripieni, verdure miste, speck con formaggio e tofu con spinaci
servito con risotto ai carciofi**

27.-

Dreierlei gefüllte Artischocken: gemischtes Gemüse, Speck mit Käse und Tofu mit Spinat,
serviert mit Artischocken Risotto

Tris d'artichauts farcis: légumes mixte, speck avec fromage et tofu avec épinards,
servi avec risotto d'artichauts

Trio of filled artichokes: mixed vegetables, speck with cheese and tofu with spinach,
served with artichokes risotto

Pizzoccheri tradizionali della Valtellina

26.-

Traditionelle Pizzoccheri aus Valtellina

Pizzoccheri traditionnel de la Valtellina

Traditional Pizzoccheri from Valtellina

Tagliatelle fresche al ragù di coniglio selvatico

26.-

Frische Bandnudeln mit Wildkaninchenfleisch

Nouilles fraîches avec viande de lapin de garenne

Fresh ribbon noodles with wild rabbit meat

**Filettini di maiale glassato al miele avvolto in pancetta nostrana con nocciole tostate,
servito con una purea di patate al porro**

35.-

Kleine Schweinefilets mit Honig glasiert und in lokalem Speck gehüllt, serviert mit gerösteten
Haselnüssen und Kartoffel-Lauchpüree

Petits filets de porc glacé au miel emballé dans du bacon local, servit avec noisettes grillées et
purée de pommes de terre et poireaux

Small pork fillets on honey glazed and wrapped in local bacon, served with roasted hazelnuts and
potatoes-leeks purée